



We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - nr. 71 - año 21 - julio 2016

FERIAS

4-6/10/2016

CONXEMAR - ES
Vigo

16-20/10/2016

SIAL - FR
París
Hall 5A - Stand H180

Maíz: el verano en su plato

El color delata que el maíz recoge todo lo bueno del sol en cada grano. Y es que este dorado ingrediente es un componente estrella en preparaciones veraniegas y es perfecto como tentempié. Además, el maíz proporciona muchas vitaminas y fibras.

El maíz de Ardo se cultiva en las mejores condiciones y eso garantiza **un bocado crujiente, un intenso aroma y un sabor dulce**. Ideal para dar a sus platos un toque sureño. Imagínese una ensalada de pasta con atún y maíz, o combinado con tomate, feta y albahaca.

Las mazorcas son además un ingrediente muy versátil. Son perfectas como tentempié sano y son deliciosas al horno, a la parrilla o **en la barbacoa**. Al natural o con un poco de mantequilla y las deliciosas hierbas de Ardo o las mezclas de hierbas adecuadas, como la Mix Smokey BBQ de Ardo.

Para adaptarse a las distintas formas de preparación, el maíz de Ardo está disponible en **distintos formatos**: granos sueltos, mazorcas enteras, medias mazorcas y, desde hace poco, también los **nuevos 1/4 de mazorca**. ¡Dé rienda suelta a su inspiración!



Nuevo!
mazorca de maíz
1/4



Información de ardo

¡Gracias por su visita!

Su presencia masiva en los stands de Ardo en las **distintas ferias europeas en la primavera** nos agradó enormemente. Deseamos agradecerles también su interés en nuestros productos.

Y este otoño en Ardo tampoco vamos a estar de brazos cruzados. En la portada de este Actual encontrará un resumen de las ferias de octubre en las que nos gustaría recibirle de nuevo. ¡Le esperamos!



Ardo TV: su fuente de inspiración

¿Sabía que Ardo tiene un canal propio en YouTube? En nuestro canal encontrará interesantes vídeos sobre nuestra empresa y numerosas **recetas para preparar deliciosos platos** con los productos de Ardo. El asesor culinario de Ardo Peter De Wandel le muestra estos platos. Encontrará el enlace a Ardo TV en www.ardo.com/es/ardo-tv



Frank Fol, excelente cocinero: “Los productos frescos ultracongelados son tan buenos como los frescos”.

El conocido cocinero de verduras belga Frank Fol lleva años dedicándose a platos sanos con verduras de su propia tierra. Y es muy consciente de las ventajas de las **verduras frescas ultracongeladas**. Según Frank Fol las verduras frescas ultracongeladas son **tan sabrosas** como las verduras del

Ardo afronta el desperdicio de comida



En nuestra sociedad deseamos más del 30% de toda la comida producida, mientras que a nivel mundial hay millones de personas que mueren de hambre. Partiendo de esta base, 7 grandes empresas, entre las que se encuentra Ardo, han unido sus esfuerzos en la lucha contra el desperdicio de comida.

El desperdicio de comida es un fenómeno que se manifiesta en todas las fases de la cadena, desde la cosecha hasta el consumo. Y no solo es nefasto para la economía y la cadena alimentaria, sino que tiene además un efecto negativo en nuestro clima.

Para abordar este tema, empresas como McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions y WWF has constituido la **Coalición Internacional contra el Desperdicio de Alimentos (IFWC)**. Estos socios representan conjuntamente la mayor huella geográfica en el sector del servicio de alimentación. Uniendo nuestras fuerzas y conocimientos, queremos **inspirar a otras empresas y organizaciones** a que reduzcan el desperdicio de comida. Además, la organización quiere **concienciar a los consumidores** del valor de los alimentos.

Una primera iniciativa importante es un **programa piloto en varias escuelas** de distintos países europeos. Como parte de ese programa, la IFWC investiga dónde se produce el desperdicio de alimentos, buscamos soluciones eficaces y concienciamos a estudiantes y profesores.



¿Organizar una cena veraniega? ¡Es muy fácil!

Las temperaturas suben y el sol nos acompaña en los días de verano. Ideal para una agradable barbacoa o una cena veraniega en la terraza. Con los productos frescos ultracongelados de Ardo podrá servir en un abrir y cerrar de ojos una **comida sorprendente y original, con muy poca preparación.**



Pimiento asado parrilla



Country Grill



Verduras sureñas

Olvídense de la clásica ensalada de lechuga y tomate y sorprenda con un original plato mediterráneo. Las verduras asadas de Ardo son perfectas para ello: el **Country grill** con brócoli, berenjenas, calabacines, pimientos y cebolla, y los **pimientos a la parrilla con rodajas de pimiento amarillo y rojo**. Se pueden combinar perfectamente con las **aceitunas sin hueso** o los **tomates secados al horno** de Ardo. Las **mitades de aguacate** también son un éxito seguro: deliciosas en un guacamole del momento, en un rollo o en ensalada.

Ideal para el bufé de ensaladas: Insalata Mediterranea

Esta **ensalada de pasta fría lista para servir** sorprende a todo el mundo. Una deliciosa mezcla de penne precocinado con calabacín asado, pimientos rojos y amarillos asados, tomate confitado, cebolla y un aliño sureño. Para darle un toque personal a la pasta añada, por ejemplo, atún, jamón o mozzarella. **La solución para aquellos que quieren una comida sabrosa, pero tienen poco tiempo.**



Hierbas de verano

Dé a sus platos veraniegos un toque especial con nuestras hierbas mediterráneas fáciles de dividir en porciones. Por ejemplo, la **mezcla de hierbas Smokey BBQ** que tiene, entre otros ingredientes, ajo, romero, mejorana, salvia y tomates secados al horno en un aliño ligeramente marinado. Ideal para platos de barbacoa. O la mezcla **Mix Salsa Mexicana**, verduras mediterráneas cortadas con ajo, cilantro, ajetes, pimiento chile y comino. Deliciosa en pizzas, pastas o brochetas.

Y, por supuesto, nuestros clásicos como **menta** (¡espléndida en un mojito!), **romero**, **orégano** y **chile**.



Pasta, patatas, legumbres y cereales

No se complique y elija las **pastas frescas ultracongeladas** de Ardo. Saque la cantidad deseada del envase y descongélela para preparar una ensalada de pasta fría. Las **medias patatas con piel** son igual de cómodas: ¡un ingrediente estrella para la barbacoa! Como acompañamiento perfecto un hummus hecho en casa a base de nuestros **garbanzos** y una ensalada extremadamente sana con **quinoa** y **alubias rojas**. Por supuesto, todo fresco ultracongelado y disponible en Ardo.

Macarrones

Garbanzos

Alubias rojas

Fruta madurada al sol

¿Le apetece un postre veraniego? La **macedonia de frutas** de Ardo con bloques de fresa, melocotón, mango y piña es su ingrediente secreto. Deliciosa en una **macedonia exótica**, con una bola de helado o en una tarta de frutas casera. También puede combinarla con yogur, lima, cilantro y menta. ¡Muy refrescante en días calurosos! Además, con esta mezcla podrá preparar la **sangría** perfecta en casa.



Nuevos productos

Quinoa

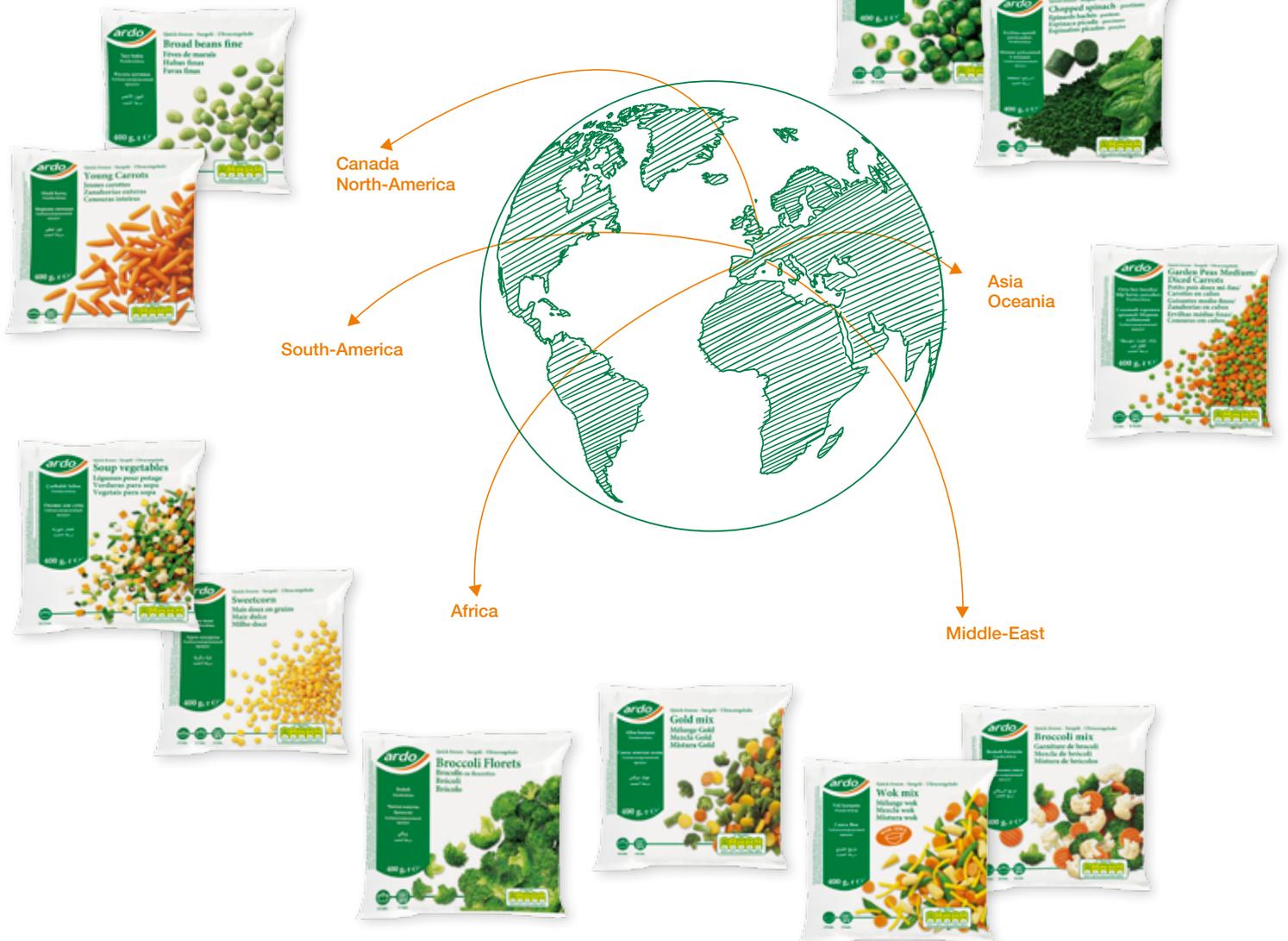
La quinoa es un **superalimento** sano gracias a su alto valor nutritivo. Contiene proteínas con prácticamente todos los aminoácidos esenciales, vitaminas, minerales y antioxidantes adicionales. Además, la quinoa **no contiene gluten**, pero sí mucha fibra alimenticia sana. La quinoa de Ardo está precocida y lista para preparar gran variedad de platos fríos y calientes.



Gama foránea

La demanda de verduras frescas ultracongeladas de Ardo crece también a nivel internacional. Para poder responder a esa demanda, hemos desarrollado un programa de exportaciones especial con 18 verduras y mezclas de verduras adecuadas en un **nuevo envase de 400 g**. Seguro que conquistan mercados como Sudamérica y Oriente Medio.

Nuevo envase de 400 g



Noticias del mercado y de las cosechas

Las continuas temperaturas bajas durante el primer semestre del 2016 han retrasado considerablemente la siembra y el crecimiento de las verduras de primavera y verano. Además, el consumo de verduras frescas ultracongeladas ha aumentado un promedio de un 1,5 % en los mercados europeos. Asimismo, existe una gran demanda en ultramar de verdura europea, gracias a su excelente reputación en cuanto a calidad y seguridad alimentaria. Todo ello ha provocado que ya no haya mucha disponibilidad entre la mayoría de las variedades de la producción del 2015. Para poder garantizar la disponibilidad, fue necesario enlazar con una nueva producción.



Las **espinacas** son las primeras verduras del plan de cultivo y producción para 2016. Cubrimos perfectamente la capacidad de varios campos de producción de espinaca, pero las bajas temperaturas de la primavera han retrasado su cosecha varias semanas. Al mismo tiempo, las continuas y abundantes lluvias han dificultado la siembra de la espinaca de primavera, como fue el caso en la mayoría de zonas de cultivo de espinaca europeas, especialmente en Bretaña, Bélgica, Alemania y Países Bajos. Las fuertes lluvias en mayo dificultaron además la cosecha de espinaca de primavera y, en algunos casos, los campos anegados impidieron incluso la recogida. En los primeros meses de producción no alcanzamos los volúmenes deseados.



En el sur de Europa hemos empezado la producción de **guisantes**, cuyos resultados son los esperados. Desafortunadamente, la cosecha de **habas** en España y apenas llegó al 50 % del planning, por lo que los volúmenes serán insuficientes para la temporada 2016-2017.



En estos momentos, se están **recogiendo pimiento** y **brócoli** en esta zona. El pimiento tiene una escasa participación en la industria del congelado, puesto que la mayoría de su producción se vende en el mercado fresco a alto precio. En consecuencia, será difícil mantener el volumen normal de pimiento fresco ultracongelado, especialmente del pimiento rojo. La cosecha completa comenzará a mediados de agosto. La producción de **brócoli** ya está en marcha y la disponibilidad de la misma es la habitual.



Si bien la **coliflor** de Bretaña suele tener una producción mayor durante los primeros meses del año, ahora no hay suficiente. Las suaves temperaturas del invierno han adelantado la cosecha, por lo que la coliflor se ha vendido a altos precios en los mercados de fresco. Las producciones de verano de coliflor en Bélgica y el Norte de Francia no nos han dado los volúmenes esperados debido a las inundaciones de los campos.

A la publicación de este avance de las cosechas, solo el 20% de la **judía verde** fue sembrada debido a las condiciones de excesiva humedad. La fecha límite para la siembra sin riesgo de heladas es a mediados de Julio. Si sembramos después significaría cosechar en Octubre, época del año susceptible de presentar heladas nocturnas.

El resto de cultivos se encuentra en una fase temprana de crecimiento. Las intensas lluvias de finales de mayo y comienzos de junio en la mayor parte de Europa no favorecen en absoluto a las jóvenes plantas.

junio del 2016



SÍGUENOS EN WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM

AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - +49 2129 9444 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033

+33 298 930240 - +33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0521 9299 12 - +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311

PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SE +46 87 68 15 50 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007